

2020 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	500	g
bakpoeder	1	zk
zout	1	tl
suiker	30	g
olie	20	ml
margarine	50	g
ei	1	st
water	200	ml
ravioli maker	1	st

Doe alle ingrediënten, behalve het water, in een kom en meng alles goed door. Voeg dan beetje bij beetje het water toe om een mooi deeg te krijgen. Kneed het deeg minstens 10 minuten in een keukenmachine met deeghaak totdat het een soepel deeg is. Kneed het deeg nog met de hand na. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot ongeveer 2 mm (mag niet te dik worden). Laat ongeveer een half uur in de koeling rusten. Steek met een steker van 10 cm 20 rondjes uit het deeg. Leg een rondje in de ravioli maker, vul met de vulling en knijp dicht. Leg de gevulde Pastechi afgedekt weg tot gebruik.

Pika di Papaya

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
papaya	450	g
gemberwortel	1	cm
rode peper	1	st
ui	1	st
witte wijn	100	ml
limoen	1	st
bruine suiker	10	g
knoflook	1	teen
kaneel	1	g
kardemom	1	g
nootmuskaat	1	g
zout		
peper		

Schil de papaja, verwijder de pitten en snij in stukken. Schil de gember en snijd in blokjes. Snijd de ui in grove stukken. Snijd de rode peper doormidden en verwijder eventueel de zadjes en snijd in stukken. Pers de limoen uit. Doe alle ingrediënten in een blender en maal het geheel tot een gladde massa. Zeef de massa. Doe het mengsel in een pan en breng aan de kook. Laat op een laag vuur 10 minuten sudderen. Reserveer.

Jackfruit Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jackfruit	150	g
olie		
ui	0.5	st
tomaat	0.5	st
knoflook	1	teen
paprika groen	0.5	st
rozijnen	40	g
gedroogde pruimen	3	st
piccalilly	30	g
pika di papaya	25	g

Ontvel de tomaat. Was en snijd het jackfruit in stukken. Snipper de ui en snijd de tomaat, de paprika en de pruimen fijn. Verhit olie op matig vuur en fruit hierin de ui en de paprika tot de ui glazig is. Voeg de tomaat en het jackfruit toe en bak gedurende 5 minuten. Voeg de andere ingrediënten toe en roer goed. Haal de pan van het vuur en laat de vulling afkoelen tot hij koud is.

Gehakt Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakt	150	g
boter		
ui	0.5	st
rode paprika	1	st
rozijnen	15	g
bleekselderij	1	stengel
rode peper	0.5	st
sojasaus		
peper		
zout		

Snijd de ui, de paprika en de bleekselderij fijn. Snijd de rode peper middendoor, verwijder de pitjes en snijd in kleine ringen. Verhit de boter op matig vuur en fruit hierin de ui, de rode peper en de paprika tot de ui glazig is. Voeg het gehakt toe en bak mee tot het rul is. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed. Bak alles goed door en breng op smaak met sojasaus, zout en peper. Haal van het vuur en laat de vulling afkoelen.

Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	750	g
olijfolie	30	ml
pistache noten	100	g
citroen	1	st
dijon mosterd	30	g
zout		
peper		
bakpapier	1	vel
plasticfolie		

Verdeel de tonijn in 3 gelijke repen (bijvoorbeeld 1/3e overdwers en het andere deel in de lengte). Bestrijk de tonijn met olie en strooi peper en zout erover. Verwarm een grill (pan). Bak de tonijn kort aan alle zijden mooi bruin, niet langer dan 2 of 3 minuten. Leg de tonijn gedurende minstens 0,5 uur afgedekt in de koeling. Maal de noten fijn en rasp de schil van de citroen, meng en strooi gelijkmatig op een vel bakpapier. Leg 2 of 3 vellen plastic folie op het werkblad. Bestrijk de tonijn aan alle kanten met mosterd. Rol vervolgens over het notenmengsel zodat alle zijden goed bedekt zijn. Leg de tonijn op een vel plastic folie en rol strak in het folie. Leg de tonijn zo lang mogelijk in de koeling.

Salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	st
grote papaja's (rijp)	0.5	st
mango's (rijp)	1	st
rode pepers	1	st
gember	2	cm
rode ui (klein)	1	st
limoenen	2	st
vissaus	20	ml
olijfolie	120	ml
poedersuiker	12	g
citroensap	30	ml
zout		
zwarte peper		

Schil de komkommers, snijd overlangs door en verwijder het zaad. Snijd in blokjes van 0,5 cm. Schil de papaja, snijd overlangs door, verwijder de pitten en snijd in blokjes van 0,5 cm. Snij de mango aan beide zijden langs de pit. Snijd beide helften in een blokjes vorm (0,5 cm) en verwijder de blokjes van de schil. Verwijder de pitjes uit de rode pepers en snijd die in fijne ringetjes. Schil de gember en rasp deze fijn. Schil de ui en snij fijn. Rasp de schil van de limoenen en knijp het sap uit. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Meng goed en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Dek de kom af en zet gedurende minstens 1 uur in de koeling zodat de smaken goed kunnen mengen.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	1	st
limoen	0.5	st
olijfolie	45	ml
mosterd	3	g
zeezout		
sushiazijn		
peper		

Halveer de avocado en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Rasp de schil van de limoen en pers het sap uit. Doe de avocado samen met de rasp en sap van de limoen, de olijfolie, de mosterd in een kom. Proeven en eventueel nog wat sushiazijn toevoegen. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper. Vul een spuitzak met een brede smalle spuitmond met de crème. Druk er zoveel mogelijk lucht uit om verkleuren te voorkomen. Bewaar in de koelkast.

Bananen Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene bakbananen	2	st
zonnebloemolie		
maldon zout		

Verwarm de olie in de frituurpan op 175°C. Schil de bananen. Snijd in de diagonaal zo dun mogelijke plakken. Bak de banaan plakken in de frituur mooi goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met gekneusd Maldon zout.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoten	3	st
kipkarkas	500	g
ui	100	g
bleekselderij	100	g
wortel	100	g
knoflook	2	teen
witte peperkorrels	4	st
bouquet garni		

Been de kippenpoten uit. Bewaar het vlees voor de vulling. Zet de kippen botten op met 2,5 liter koud water. Breng aan de kook en schuim goed af tot er geen schuim meer boven komt. Voeg de gesneden groente en bouquet garni toe. Laat de bouillon gedurende 1 uur trekken. Regel het vuur zodanig dat het oppervlak net in beweging is. Giet de bouillon door een zeef.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
okra	300	g
ui	2	st
knoflook	2	teen
bakbanaan (groen/gele)	1	st
rode peper	1	st
tomaten	4	st
zonnebloemolie	20	ml
oregano	6	g
sherry	200	ml
zout		
peper		
limoen	1	st

Snij de bovenkant van de okra's, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af, bewaar het puntje en gebruik bij 19, en snijd de rest in plakjes van 1 cm. Snij de ui en de knoflook fijn. Snij de rode peper midden door, verwijder de zadjes en snijd in fijne ringen. Pel de banaan en snijd schuin in plakken van ongeveer 1 cm. Verhit de olie in een pan en bak de ui, knoflook, bakbanaan en peper kort aan. Snij de tomaten in stukken. Voeg de het mengsel van punt 11, de tomaten, oregano, sherry en kippenbouillon toe en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat ongeveer 15 minuten zachtjes inkoken. Voeg dan de fijngesneden okra toe en laat deze 10 minuten zachtjes meekoken. Zeef de soep en vervolgens door een natgemaakte passeerdoek en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

Vulling voor de Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
okra	70	g
gamba's	300	g
bakbanaan (groen/gele)	1	st
zonnebloemolie	10	ml
cherry tomaten	10	st
zout		
peper		

Snij de cherrytomaten in de helft en leg de cherrytomaten in een voorverwarmde oven (180°C) met de snijkant naar boven (ong. 5 min). Blancheer de okra's samen met de puntjes uit punt 7 gedurende 4-5 minuten in kokend water. Spoel direct af met koud water. Snij van de hele okra's de bovenkant, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af en snijd de rest schuin in plakjes van 2 cm. Snij het kippenvlees in stukken/reepjes. Pel de banaan en snijd mooie schuine plakken van 2 cm. Verhit olie in een pan en bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin. Verhit olie in een pan en bak het kippenvlees. Als de kip bijna gaar is, voeg dan de okra toe en reserveer. Wok de garnalen kort in de olie en reserveer. Breng alles op smaak met zout en peper.

Cassave Koekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cassave	175	g
suiker	12	g
anijszaad	6	g
ei	1	st
zout		
peper		

Schil de cassave dik en rasp fijn. Meng de geraspte cassave in een kom met de suiker, ei, anijszaad, zout en peper. Verhit een laag van 2,5 cm zonnebloemolie in een pan tot 180 graden C. Leg voorzichtig 2 eetlepels van het mengsel in de pan en vorm een plat koekje of een stengel. Bak mooi bruin is, draai om en bak de andere zijde mooi bruin. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

Gemarineerde Geitenbok Rack

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geitenbok racks	4	st
paprikapoeder	10	g
zwarte peperkorrels	10	st
zout	8	g
knoflookpoeder	1.5	g
uienpoeder	1.5	g
korianderpoeder	3	g
dille gedroogd	1	g
chilipepervlokken	1	g
sinaasappel	1	st
olie zonnebloem	20	ml
limoen	2	st
oregano gedroogd	1	g
komijnzaad	2	g

Meng het paprikapoeder, geplette peperkorrels, zout, knoflook- en uienpoeder, koriander, dille en chilipeper in een kom. Doe het komijnzaad in een braadpan totdat het zaad bruin is en doe in een kom. Trek zestes van de sinaasappel en de limoen. Pers de sinaasappel en limoen uit en voeg bij de komijn samen met de zestes en zonnebloemolie. Voeg de oregano toe en het kruidenmengsel meng goed door elkaar. Smeer de racks in met de marinade. Vacuümeer de racks en zet gedurende minstens een half uur in de koelkast. Verhit de Green Egg en laat heet worden. Haal de racks uit de marinade, droog af en bak gedurende 6 tot 8 minuten op de Green Egg tot een kerntemperatuur van 63°C. Laat gedurende 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Mango Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1000	g
maisolie	10	ml
tomatenpuree	70	g
ui	1	st
prei	75	g
bleekselderij	50	g
wortel	50	g
bouquet garni		
knoflook	1	teen
peperkorrels	6	st

Maak 600 ml jus de veau volgens basisreceptuur. Snijd de mango's aan beide zijden langs de pit door. Snijd de schil rond de pit weg en snijd het vruchtvlees van de pit. Maak uit de wangen van de mango's bolletjes met een pommes-parisienneboor (2 per persoon). Haal de rest van de mango uit de schil. Pureer de restanten van de mango zeer fijn met een staafmixer en zeef de puree. Doe de boter in een saupan en fruit hierin de fijngehakte ui en knoflook aan. Blus af met de rode- en witte wijn en de jus de veau.